

Pour Fêter votre ♥ SAINT VALENTIN ♥
Au Sablier du TEMPS

MENU à 35 €



Tête de cèpe farcie aux ris de veau et son crumble aux noix

Ou Noix de Saint Jacques aux asperges et au safran
cuites en coquille lutée

Ou Aumônière de foie frais de canard aux mangues et
Son caramel d'épices (suppl.3€)

♥
Pavé de sandre en écailles de pommes de terre et son beurre rouge,
julienne de légumes

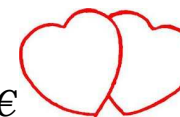
Ou Mignon de veau fermier aux morilles, pomme duchesse
et dariole de légumes

Ou Pigeon sur canapé en deux façons : la poitrine rôtie
et la cuisse farcie sur son millassou aux cèpes
et sa fricassée de légumes oubliés

♥
Plateau de fromages

♥
Assiette gourmande des Amoureux

MENU à 47 €



Foie gras de canard cuit en terrine et son cœur aux mendiants

Ou Aumônière de foie frais de canard aux mangues et
Son caramel d'épices (suppl.3€)

Ou Noix de Saint Jacques aux asperges et au safran
cuites en coquille lutée

♥
Tête de cèpe farcie aux ris de veau et son crumble aux noix

Ou Ravioles de homard et sa nage à la noix de coco et au citron vert

♥
Granité à la verveine

♥
Pavé de sandre en écailles de pommes de terre et son beurre rouge,
julienne de légumes

Ou Mignon de veau fermier aux morilles, pomme duchesse
et dariole de légumes

Ou Pigeon sur canapé en deux façons : la poitrine rôtie
et la cuisse farcie sur son millassou aux cèpes
et sa fricassée de légumes oubliés

♥
Plateau de fromages

♥
Assiette gourmande des Amoureux